

Sucré Salé

restaurant libanais

le retour aux sources

"Et dans la douceur de l'amitié, faites qu'il y ait place pour le rire et le partage des plaisirs. Car le coeur trouve son matin dans la rosée des petites choses et s'en trouve rafraîchi."

Le Prophète de Khalil Gibran

Salades fraicheur

- Taboulé libanais**  20.00
Salade à base de persil, tomates et oignons
- Fattoush**  20.00
Salade mêlée avec pain grillé libanais, tomate, concombre, menthe fraîche, origan et graines de grenade
- Salatit el raheb**  18.00
Salade du moine libanais
Coeurs d'aubergines grillées, grillées, poivrons, persil, ail et sauce mélasse à la grenade.
- Crispy Falafels**  25.00
Six boulettes falafels, sauce Taina, salade mix orientale, crudités, pain libanais grillé, mélasse de grenade

Méshwi Grillades libanaises

- Méshwi al Amir - ~300g** 45.00
Trilogie de brochettes (filet de boeuf Kafta et blanc de poulet), servi avec houmous, moutabal, taboulé, frites maison à la Phénicienne, sauce yaourt, sauce Tahina, sauce à l'ail, sauce piquante
- Le Sultan - ~200g** 38.00
Duo de brochettes de filet de boeuf, servi avec salade du moine, frites maison à la Phénicienne, sauce yaourt orientale
- Le Saphir - ~200g** 36.00
Duo de brochettes de poulet, servi avec houmous, salade, frites maison à la Phénicienne, sauce à l'ail
- Le Wazir - ~200g** 35.00
Duo de brochettes Kafta (viande hachée de boeuf), servi avec moutabal, salade, frites maison à la Phénicienne, sauce Tahina

Mézzé Pour une personne

Mézzés mixtes

- Mézzés mixtes** 33.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, rissole à la viande de boeuf, krass kebbé, sauce yaourt concombre menthe fraîche
- Mézzés mixtes végétarien**  33.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, kebbé végé, labné mtawamé, feuilleté au fromage
- Mézzés mixtes vegan**  33.00
Houmous, caviar d'aubergines, taboulé, rissole aux légumes, chausson aux épinards frais, falafel

Wrap libanais

sur assiette
avec accompagnements

- Plat moitié-moitié** 37.00
Moitié wrap blanc de poulet Taouk et moitié wrap lamelles de filet de boeuf, le tout accompagné de taboulé libanais, purée de pois chiches (houmous), caviar d'aubergines (moutabal) et frites à la phénicienne
- Plat végé-moitié-moitié** 35.00
Moitié galette Labné, moitié galette Zaatar, le tout accompagné de taboulé libanais, purée de pois chiches (houmous) & caviar d'aubergines (moutabal)  
- Plat Végan** 27.00
Wrap falafel avec crudités, sauce blanche, salade du cèdre

Accompagnements

- Moghrabieh** 8.00
Perles de couscous
- Khodra** 8.00
Sauté de légumes au saveur du pays des cèdres
- Riz d'orient** 8.00
- Batata harra** 8.00
Pommes de terre avec ails et coriandres
- Frites à la phénicienne** 8.00
- Pain libanais (Pita)** ^{supplément} 3.00
5 pièces
- Pain sans gluten** (la pièce) 3.00

Sauces maison ^{supplément}

- Sauce Laban** 3.00
Yaourt avec menthe et cocombre
- Sauce Thoum** 3.00
À l'ail
- Sauce Tahina** 3.00
A base de crème de sésame
- Sauce Soufi** 3.00
Sucrée salée fumée
- Sauce Harr** 3.00
Sauce piquante

Attention !
Les mets peuvent contenir des traces d'allergènes.
Renseignez-vous auprès de notre personnel.



Suivez-nous



Sucré Salé

restaurant libanais

Voyage culinaire libanais

À partir de 2 personnes

5 assiettes de mézzé froids

Houmous, moutabal, taboulé,
feuille de vigne, makdous

3 pièces de mézzé chauds

Rkakat bel jébné, řatayer bel sabénigh, řalařel

Plat principal

Duo de brochettes Kařta et Taouk,
servi avec perles de couscous libanais aux légumes

Dessert

Un Baklawa

52.00

Par pers.

Desserts libanais

Dessert du jour 10.00

Baklawa maison 18.00

Pate řlo, pistache, noix, amandes et miel

Ossmalieh 18.00

Tarte ronde à base de premier lait,
cheveux d'ange, miel, pistache

řlance artisanale 10.00

řivré de grenade (demi grenade) / hummus / řalařel

Tous nos plats sont fait maison et élaborés à la
minute servis avec pain libanais (Pita) et sauces

Tous nos prix sont en franc suisse. TVA incluse
Nos provenances de viandes sont de suisse.



Suivez-nous

